pitec les actualités
Novembre|Decembre 2014
Informations et offres destinées aux boulangers, pâtissiers et confiseurs

Pour le chocolatier et pâtissier professionnel

Le pistolet pulvériseur idéal

Le nouveau pistolet chauffant «hotCHOC» pulvérise un mélange de chocolat/beurre de cacao dans une plage de température de 28 à 35° C. Le chocolat reste ainsi liquide et peut être pulvérisé par le piston/spirale spéciale (au lieu de pression par air) de manière précise et avec moins de brouillard de pulvérisation.

Le pistolet pulvériseur idéal pour pulvériser des moules, napper des pralinés, garnir des produits de boulangerie ou décorer des produits chocolatiers.

Pistolet pulvériseur «hotCHOC»

Art. 15652

au lieu de CHF 449.– seul. **CHF 381.–**

maint. –15%

Le complément idéal

«sprayBOX»

La cabine de pulvérisation «sprayBOX» pliable évite la propagation du brouillard de pulvérisation. Elle est aussi suffisamment haute pour permettre la pulvérisation par le haut et d'y tourner une plaque à pâtisserie standard. La base en acier inoxydable de haute qualité et le cadre en aluminium se nettoient aisément après usage, le toit et les parois latérales en toile sont lavables en machine.

Dimensions: 900 x 900 x 900 mm

Art. 15653

au lieu de CHF 299.– seul. **CHF 254.–**

Zutreffendes durchkreuzen / Marquer ce qui convient / Porre una crocetta secondo il caso		
Gestorben oder Firma erloschen Décédé ou Raison sociale n'existe plus Deceduto o Ditta cessata	Adresse- und Briefkasten- / Postfach-Anschrift stimmen nicht überein L'adresse de l'envoi et de la boîte aux lettres / case postale ne concordent pas Indirizzo e intestazione della bucalettere / casella postale non coincidono	Annahme verweigert / nicht abgeholt, taxpflichtig Refusé / non réclamé soumis à la taxe Respinto / non ritirato, sottoposto a tassa

P. P. 9463 Oberriet

Promotions automnales

Chère cliente, cher client!

Dans à peine deux mois ce sera de nouveau Noël, donc le moment opportun pour acheter encore l'un ou l'autre ustensile qui facilitera votre travail.

Des articles de saison éprouvés, comme les emporte-pièces à découvrir en pages 6 et 7. Des chariots à plaques, de défournement, d'empilage et à condiments avec 9 bacs en plastique vous sont proposés à des prix bas permanents en pages 10 et 11.

On n'a jamais suffisamment de place pour favoriser l'ordre et une meilleure vue d'ensemble. En pages 12 et 13, nous vous présentons notre étagère REA comme solution idéale. La machine innovante à nettoyer les plaques Jeros vous épargne un travail de nettoyage pénible (page 18).

Une boulangerie de longue tradition à Saint-Gall déménage après 111 ans d'activité. Un article intéressant à lire en pages 16 et 17.

Acheter aisément et toute simplicité comme jamais auparavant – c'est ce que vous propose notre le nouvel e-shop sur la nouvelle page d'accueil de notre site internet depuis le 1er octobre. A visiter par un clic sur votre ordinateur portable, tablette ou smartphone.

Avec nos meilleures salutations

Thomas Baumgartner

PS: La bonne balance pour chaque utilisation à découvrir dans le flyer ci-joint. Maintenant avec –15% de rabais.

Appareils à filtrer l'huile VITO

Simples, pratiques et amortis en p

Placer simplement l'appareil dans la friteuse en fonction, l'huile doit être chaude, presser le bouton et terminé. Après le processus de nettoyage, l'appareil VITO s'arrête automatiquement. Le fonctionnement de la friteuse n'est pas interrompu pendant le processus de nettoyage!

VITO 30

Durée de nettoyage: 10 minutes.
Filtre jusqu'à 30 l par minute.
Pour friteuses de 8 à 18 litres.
Dimensions: l 112 x p 180 x h 362 mm.
Poids: 6,8 kg.
Profondeur d'aspiration: env. 150 mm.
Raccordement: 230 V / 500 W.

Art. 94480
maintenant seul. **CHF 1.900.–**

VITO 50

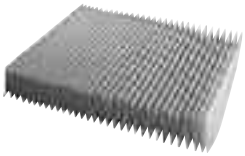
Durée de nettoyage: 5 minutes.
Filtre jusqu'à 50 l par minute.
Pour friteuses de 18 à 80 litres.
Dimensions: l 112 x p 180 x h 362 mm.
Poids: 7,3 kg.
Profondeur d'aspiration: ca. 300 mm.
Raccordement: 230 V / 500 W.

Art. 94485
maintenant seul. **CHF 2.800.–**

VITO 80

Filtre jusqu'à 95 l par minute.
Pour friteuses de 20 à 150 litres.
Dimensions: l 120 x p 200 x h 530 mm.
Poids: 7,7 kg.
Profondeur d'aspiration: env. 450 mm.
Raccordement: 230 V / 700 W

Art. 94488
maintenant seul. **CHF 3.200.–**



Filtre de rechange

Emballage de 100 pces

Art. 94482 pour VITO 30
maintenant seul. **CHF 160.–**

Art. 94487 pour VITO 50 et 80
maintenant seul. **CHF 270.–**

L'utilisation régulière d'un appareil à filtrer l'huile perm

eu de temps

Grâce à un système de filtrage basé sur la technologie innovante de vacuum microfiltration, l'appareil VITO X1 permet d'absorber rapidement et sans problème l'huile de la friteuse tout en la filtrant. Les carbonisations, les particules en suspensions et microparticules sont filtrées durant le processus de d'aspiration. L'huile filtrée et propre peut ainsi conserver son goût naturel et être réutilisée.

VITO X1

Le système de filtrage professionnel basé sur la technologie innovante de vacuum microfiltration

- Capacité de filtrage: jusqu'à 30 l par minute
- Absorbtion de particules: 10 litres
- Capacité de de la pompe: jusqu'à 25 litres/min.
- Contenance du réservoir: 80 litres
- Dimensions: l 978 x p 554 x h 1289 mm
- Poids: 63 kg
- Efficacité de filtration: jusqu'à 5 µm
- Châssis: acier inoxydable

Art. 94490
Prix d'introduction maint. seul. CHF 7.200.–

Filtre de rechange pour VITO X1

Emballage de 50 pces

Art. 94491
maint. seul. CHF 190.–

et d'épargner jusqu'à 50% d'huile de friture!

Une affaire sûre

Pains surprise originaux

Proposez à vos clients des pains qu'ils n'obtiendront nulle part ailleurs. Garnis selon leurs désirs ou à garnir soi-même. Nous vous livrons les moules nécessaires.

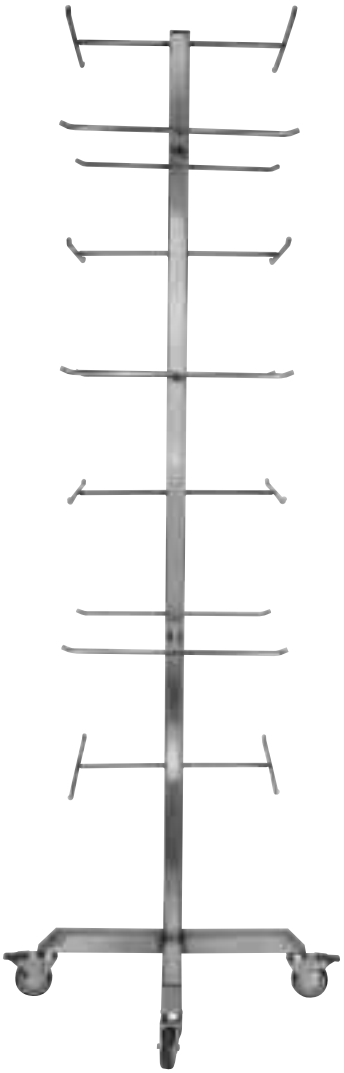
Autres grandeurs sur demande!

Cercle pour (tourtes) pains surprise, ALU

Art.	Ø	Hauteur	au lieu de	seulement
15325	180 mm	100 mm	CHF 22.–	CHF 17.–
15326	200 mm	100 mm	CHF 25.–	CHF 19.–
15327	220 mm	100 mm	CHF 28.–	CHF 22.–

Cercle à tourte

Toujours à portée de main



Support pour cercles

Acier inoxydable, construction stable, 21 suspensions pour cercles ou fouets. Longueur des tiges: 265 mm. Mobile sur 4 roulettes pivotantes.

Hauteur: 2000 mm

Art. 17285
au lieu de CHF 870.– seul. CHF 739.–

Epargne temps et trajets

Tout ce dont vous avez besoin.
A l'endroit où vous travaillez.

Chariot pour provisions

La farine, le sucre, le sel, le riz ... à portée de main et bien visibles. Polypropylène blanc, avec couvercle transparent en polycarbonate.Roule bien même rempli.

maint. jusqu'à –15%

Art.-Nr.	l x p x h	Cont.	Farine	Sucre	au lieu de	seulement
98856	335 x 740 x 710 mm	79 l	56 kg	73 kg	CHF 420.–	CHF 357.–
98857	395 x 750 x 710 mm	99 l	70 kg	90 kg	CHF 450.–	CHF 382.–
98858	455 x 755 x 710 mm	116 l	85 kg	109 kg	CHF 480.–	CHF 408.–

Rubbermaid Commercial Products

Récipients de stockage, transparents

En polycarbonate incassable. Avec échelle de mesures estampée. Poignées perforées. Surfaces intérieures lisses, angles arrondis, résistant au lave-vaisselle et à des températures de -40° à +100° C.

maint. jusqu'à –15%

HACCP

Art.	L x l x h mm	Cont.	au lieu de	seulement
97580	220 x 210 x 70	2 l	CHF 9.–	CHF 8.–
97581	220 x 210 x 120	4 l	CHF 13.–	CHF 12.–
97582	220 x 210 x 175	6 l	CHF 16.–	CHF 14.40
97583	220 x 210 x 220	7,5 l	CHF 19.–	CHF 17.60
97584	290 x 265 x 195	12 l	CHF 30.–	CHF 28.–
97585	290 x 265 x 300	18 l	CHF 45.–	CHF 40.–
97586	290 x 265 x 365	20 l	CHF 50.–	CHF 44.–

Couvercle

Fermeture hermétique. Seulement 2 grandeurs pour les 7 récipients. Avec rainures et languette pour faciliter l'ouverture.

Art.	Désignation	au lieu de	seulement
97587	Couvercle p. récipients jusqu'à 7.5 l	CHF 5.–	CHF 4.25
97588	Couvercle p. récipients dès 12 l	CHF 6.50	CHF 5.50

Avez-vous tous les ustensiles nécessaires?

Tel. 0844 845 123
zum Ortstarif
pitec direct
au tarif local
Fax 0844 845 124

Emporte-pièces pour biscômes

Fer-blanc

Art.	Largeur	Hauteur	au lieu de	seul.
15420	50 mm	120 mm	CHF 43.–	CHF 37.–
15421	65 mm	165 mm	CHF 47.–	CHF 40.–
15422	80 mm	210 mm	CHF 50.–	CHF 43.–
15424	140 mm	330 mm	CHF 60.–	CHF 52.–

maint. jusqu'à –13%

Emporte-pièces pour biscômes

Fer-blanc

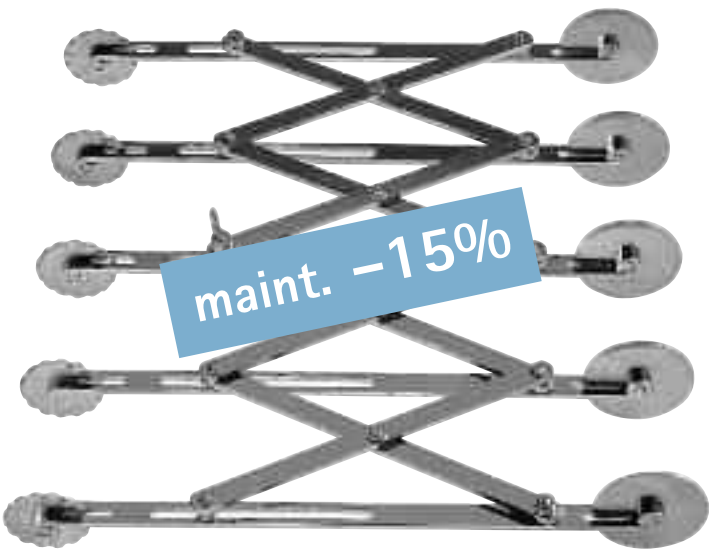
Art.	Hauteur	au lieu de	seul.
15410	110 mm	CHF 53.–	CHF 46.–
15411	150 mm	CHF 58.–	CHF 50.–
15412	200 mm	CHF 62.–	CHF 54.–
15413	240 mm	CHF 66.–	CHF 57.–
15414	270 mm	CHF 70.–	CHF 61.–

maint. jusqu'à –13%

Support pour biscômes

Alu

Art.	Largeur	Hauteur	au lieu de	seul.
15960	150 mm	100 mm	CHF 15.–	CHF 13.–
15961	200 mm	120 mm	CHF 18.–	CHF 15.–
15962	240 mm	140 mm	CHF 22.–	CHF 19.–



maint. –15%

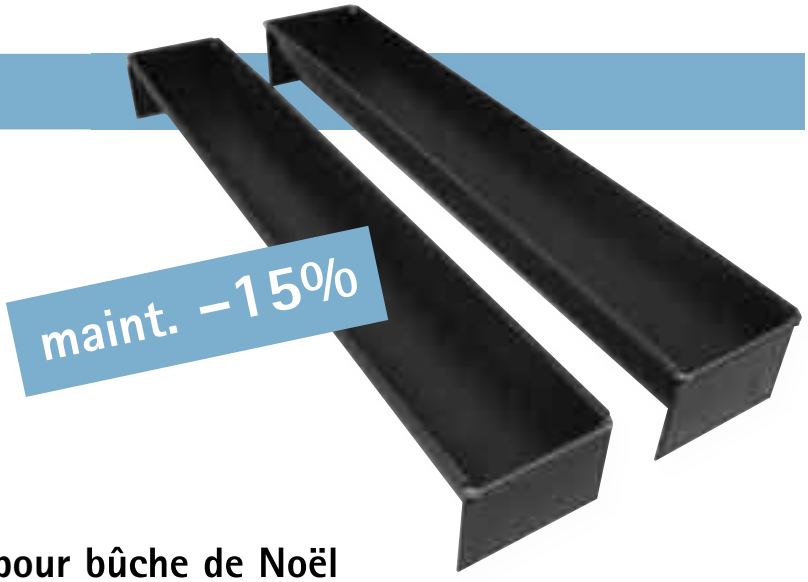
Coupe-pâte Ruck-Zuck

Inox. Pour bandes de 10 à 125 mm.

Art.	au lieu de	seulement
Roulettes lisses		
15630 avec 5 roulettes	CHF 70.–	CHF 59.–
15633 avec 7 roulettes	CHF 92.–	CHF 78.–
Roulettes lisses et cannelée		
15632 avec 2 x 5 roulettes	CHF 92.–	CHF 78.–
15635 avec 2 x 7 roulettes	CHF 122.–	CHF 103.–

Pour vos spécialités

Les moules adéquats



Moule pour bûche de Noël

Qui ne la connaît pas cette spécialité de Noël tant appréciée? Voici le moule parfait pour la confectionner. En tôle bleuie avec revêtement antiadhésif.

Art.	L x L x H	au lieu de	seulement
15489	500 x 70 x 50 mm	CHF 22.–	CHF 18.70
15490	500 x 80 x 55 mm	CHF 25.–	CHF 21.25

Moule pour pain toast, rond

Pourquoi pas une fois des canapés ronds au lieu de toujours utiliser du pain toast carré? Ces canapés ont l'air très appétissant et sont des finger food parfaits. Tôle bleuie avec couvercle et fermeture sûre.

Art.	Ø	Longueur	au lieu de	seulement
Simple				
17233	50 mm	300 mm	CHF 54.–	CHF 45.90
17231	70 mm	300 mm	CHF 55.–	CHF 46.–
Triple				
17232	50 mm	300 mm	CHF 110.–	CHF 93.–
17230	70 mm	300 mm	CHF 112.–	CHF 95.–

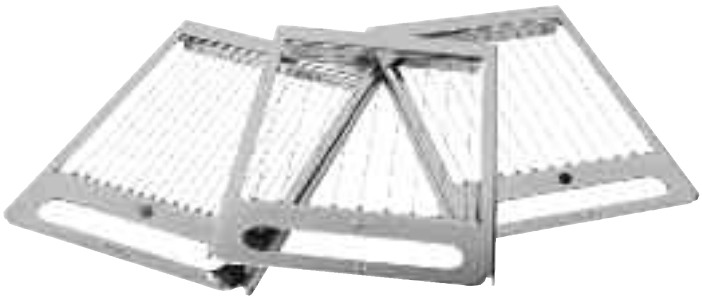
Nous vous présentons

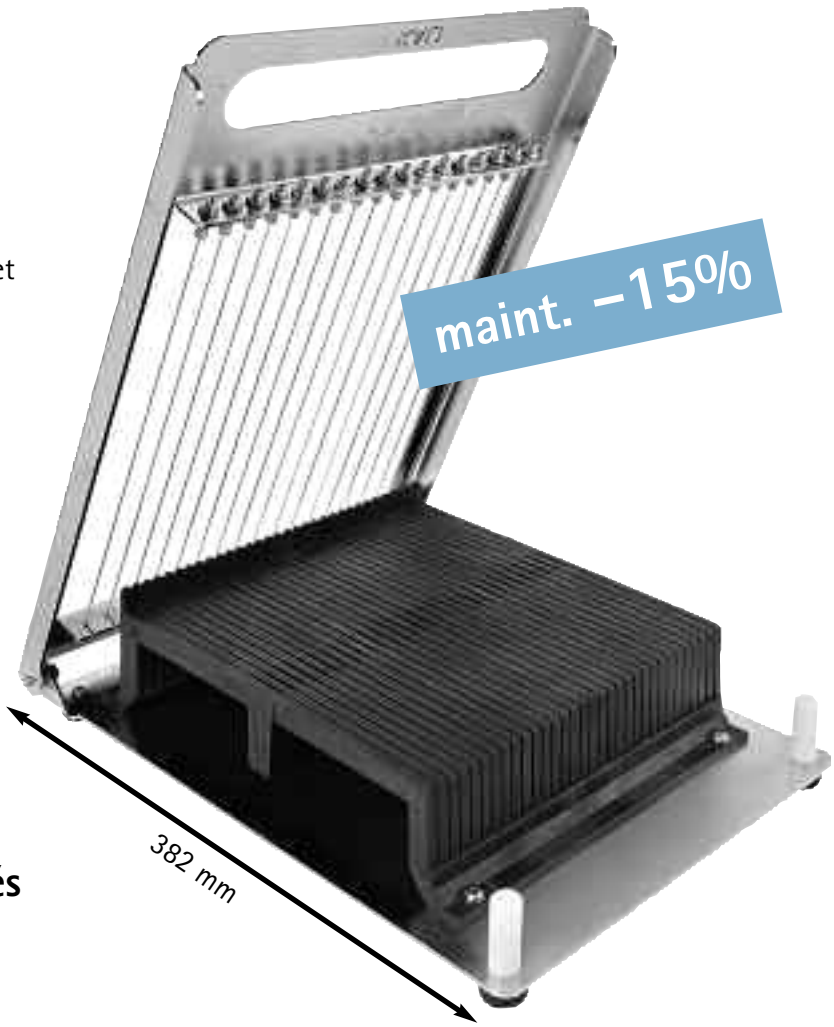
Le petit frère de notre grand appareil à découper les pralinés

Avec cet appareil, vous couperez facilement, rapidement et de manière impeccable des pralinés, bonbons, de la ganache, du massepain, de la pâte de fruits en carrés, losanges, rectangles ...

Surface utile de la base : 255 x 237 mm
Dimensions: 382 x 280 x 80 mm
y.c. 3 cadres pour coupes de 15, 22,5 et 30 mm de large et plaque en inox pour enlever les pralinés

- Base et cadre en inox massif
- Changement aisé et rapide du cadre
- Fils très robustes et faciles à mettre en place
- Facile à nettoyer, résistant au lave-vaisselle





Mini appareil pour découper les pralinés

Art. 16731
au lieu de CHF 1.350.– seul. **CHF 1.144.–**

Hygiénic, simple, rapide

Appareil à souder manuel

Pour rouleaux de film alimentaire et sachets en plastique. Pour l'emballage hygiénique, simple et rapide de produits à l'emporter.
L x l x h: 450 x 83 x 180 mm, raccordement 230 V.
Longueur max. des soudures: 300 mm.

Art. 96033
maintenant seulement **CHF 142.–**

Pour la saison froide!

Pour vos spécialités de soupes

Soupière électrique

Revêtement en polypropylène noir. Pot amovible avec couvercle à charnières en acier inoxydable 18/10. Réglage de la température avec thermostat de 50 à max. 95° C. Ø extérieur 390 mm, intérieur 280 mm. Louche y comprise.

Art.	Contenance	Hauteur totale	Raccordement	au lieu de	seul.
96680	10 L	350 mm	230 V	CHF 170.–	CHF 142.–

Nouvelle page d'accueil
Nouvel e-shop
www.pitec.ch

Sans coller ni froisser

Film alimentaire toujours prêt

- Utilisation simple et rapide
- Choix exact de la longueur de coupe voulue
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Lame de sécurité
- Réduction du gaspillage
- Couvercle verrouillable pour protection contre les vapeurs de cuisson
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à + 90° C

Wrapmaster 4500 Dispenser

Art. 99500	
Wrapmaster 4500 Dispenser	
maintenant	CHF 45.–

Art. 99508	
Wrapmaster film alimentaire, 450 mm 3 rouleaux de 300 m	
maintenant	CHF 48.–

Incroyablement avantageux

Qualité supérieure à prix bas permanents

Chariot à plaques avec plan de travail

Inox, exécution soudée, 10 supports, espace entre les glissières 60 mm, 4 roulettes pivotantes en caoutchouc, dont 2 avec frein.
(Ne convient pas aux bacs GN)

maintenant –15 %

Art.	Plaques mm	Hauteur	Largeur	Profond.	au lieu de	seulement
17341	400 x 600	900 mm	480 mm	620 mm	CHF 440.–	CHF 374.–
17242	530 x 650	900 mm	590 mm	670 mm	CHF 440.–	CHF 374.–
17243	580 x 780 / 400 x 600	900 mm	640 mm	800 mm	CHF 440.–	CHF 374.–

ECO SWW 20/2 CH

La balance compacte avantageuse pour de nombreuses fonctions

Cette nouvelle balance couvre un large domaine de différentes fonctions. Elle est idéale pour contrôler, mettre en portions, etc. – directement sur le lieu de travail. Affichage ultra rapide avec grands chiffres rétro-éclairés.

La balance dispose d'une prise de contact directe avec commutateur principal et d'un accumulateur intégré rechargeable, d'une protection contre les surcharges ainsi que d'une housse de protection.

Balance de table non certifiée/modèle SWW-20/2 N*

Capacité: 20 kg
Lecture: par étapes de 2 g
Dim. extérieures: l 290 x p 330 x h 120 mm.
Dim. plateau: l 285 x p 220 mm.

Art. 94338
au lieu de CHF 480.– seul. CHF 408.–

Spécialement robuste

Qualité supérieure à prix bas permanents

Chariot de défournement

Construction solide en tubes d'acier inoxydable carrés, avec arrêts pour prévenir le glissement des grilles. 4 roues en caoutchouc montées sur roulement à bille. H 1630 x l 1270 x p 420 mm, espace entre les supports 160 mm.

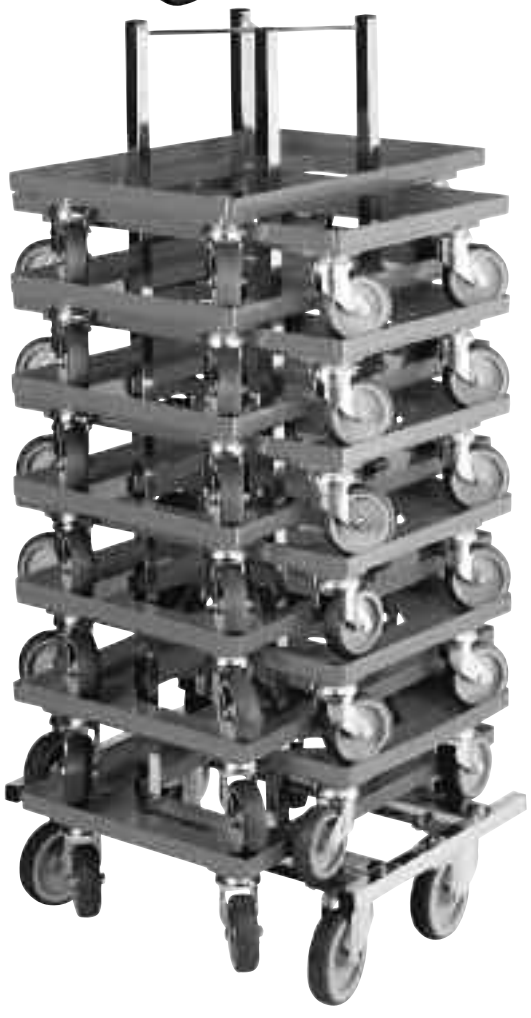
Art. 17333

Prix bas garanti	CHF 575.–

Chariot en plastique, unique, rouge

600 x 400 mm, capacité de charge jusqu'à 250 kg.

Art. 17669	rouge
Art. 17667	bleu
Art. 17666	jaune
Art. 17665	vert
Prix bas garanti	CHF 41.–



Boy à empiler

Boy à empiler avec cadre en acier inox, y.c. 15 chariots en plastique, 4 roues pivotantes de 125 mm Ø, dont 2 avec frein. Hauteur totale 1400 mm.

Art. 17668	rouge
Art. 17668.01	jaune
Art. 17668.02	bleu
Art. 17668.03	vert
Prix bas garanti	CHF 950.–

Chariot à condiments avec 9 bacs en plastique

En acier chromé. Tous les condiments dans peu d'encombrement et à portée de main. Pour les matières premières, céréales, le repos de la pâte (même pour les pâtes très hydratées, comme la Ciabatta), etc. Chaque bac a une contenance de 25 litres (env. 16 kg de farine). 4 roues silencieuses.
Dimensions:
l 680 x p 450 x h 1740 mm.

Art. 17620

Prix bas garanti	CHF 420.–

Plus de place, plus d'ordre, une meilleure vue d'ensemble

Cette étagère exceptionnelle offre une GRANDE PL

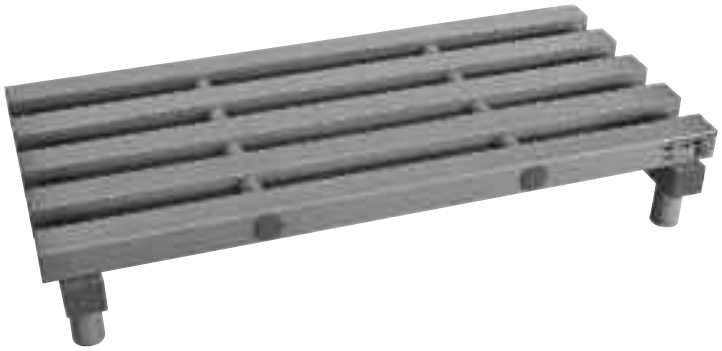
Capacité de charge de 200 kg par mètre et rayon, c'est-à-dire une tonne par étagère.

Fonctionnelle dans tous les détails

- Emplacement utilisé à presque 100 %
- Résistante à des températures de –40° à +80 °C
- Résistante à l'humidité
- Extensible à tout moment
- Répond aux exigences élevées en matière d'hygiène
- Particulièrement stable et résistante aux chocs
- Facile à entretenir
- Espace libre de 120 mm entre l'étagère et le sol

ACE DE RANGEMENT

Un coup d'oeil, un geste et vous avez ce qu'il vous faut. Que ce soit dans l'entrepôt frigorifique ou dans le laboratoire – ce rayonnage crée de la place et peut être utilisé partout.



Claies de sol REA

- Pour entreposer des sacs de farine, des cartons, des cuves, etc.
- Evite le contact avec la saleté et l'humidité du sol
- En matière plastique de haute qualité, facile à entretenir
- Charge: 200 kg/mètre linéaire, hauteur 170 mm, surface de sol libre 120 mm
- Prête à être utilisée, aucun montage nécessaire
- Aussi livrable sur mesure selon votre surface de stockage disponible

Art.	L x p	au lieu de	seulement
17991	1000 x 500 mm	CHF 60.–	CHF 51.–
17992	1500 x 500 mm	CHF 90.–	CHF 76.–
17993	2000 x 500 mm	CHF 120.–	CHF 102.–

Facile à monter, sans outil: insertion des éléments sans devoir visser.

Sur demande, système livrable sur mesure et/ou en version mobile adaptée à votre surface de stockage.

Etagère de stockage

Matière plastique de haute qualité, 5 rayons, espace entre les rayons 400 mm, hauteur 1970 mm.

maintenant –15 %

Best.-Nr.	L x l	au lieu de	seulement
17975	1000 x 500 mm	CHF 370.–	CHF 314.–
17976	1500 x 500 mm	CHF 540.–	CHF 459.–
17977	2000 x 500 mm	CHF 680.–	CHF 578.–

Profitez de cette offre exceptionnelle, optimisez vot production et baissez vos coûts

Laissez-vous convaincre par le Compass lors d'une visite dans la boulangerie expérimentale et moderne de Rondo à Burgdorf.

Depuis 25 ans, le laminoir Compas est synonyme de hautes performances et d'une grande fiabilité. Plus de 4.000 machines de ce type ont été fabriquées et vendues par RONDO depuis 1987. La plupart d'entre elles rendent toujours de bons et loyaux services dans de grands et petits laboratoires de boulangerie partout dans le monde. L'introduction du premier laminoir Compas il y a 25 ans a déclenché une véritable révolution.

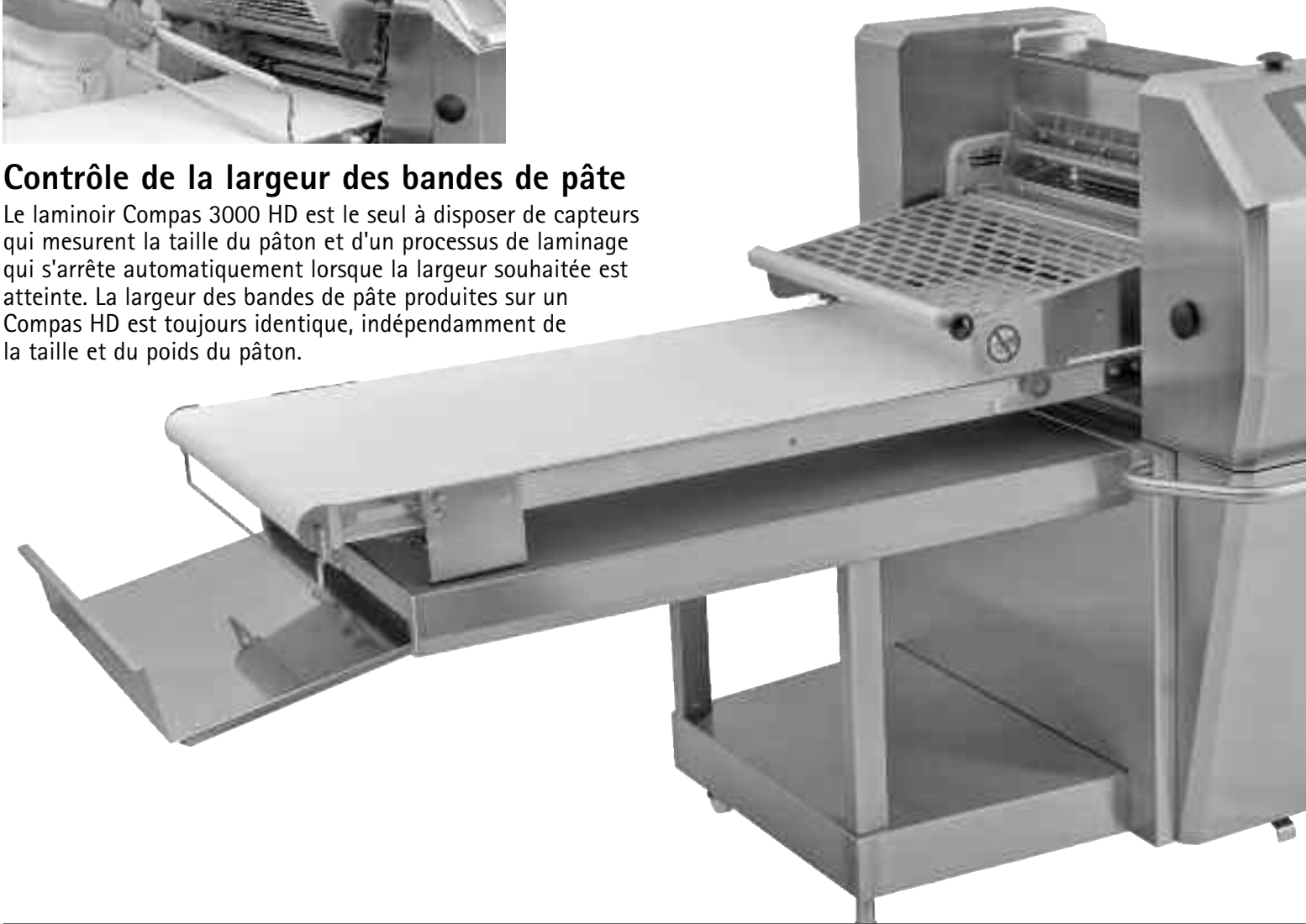
le nouveau laminoir électronique COMPAS 3000 HD.

Commande moderne

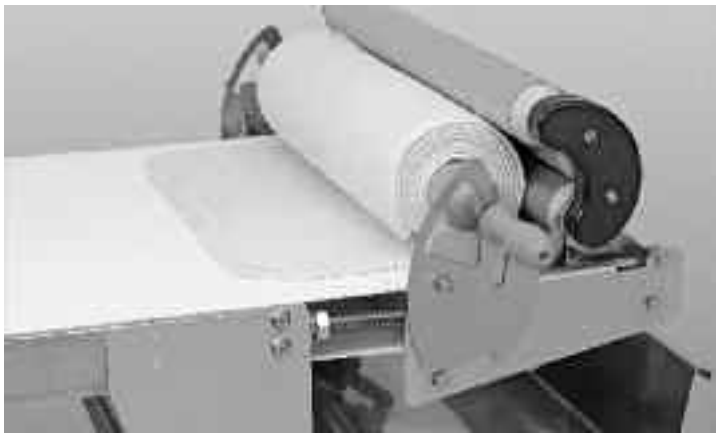
Le laminoir Compas 3000 HD dispose d'un grand écran tactile en couleur. Le guidage par menu est indépendant de la langue et les grands symboles sont auto-explicatifs. Les différentes étapes de travail sont en permanence visualisées sur l'écran et la commande est un véritable jeu d'enfant.

Contrôle de la largeur des bandes de pâte

Le laminoir Compas 3000 HD est le seul à disposer de capteurs qui mesurent la taille du pâton et d'un processus de laminage qui s'arrête automatiquement lorsque la largeur souhaitée est atteinte. La largeur des bandes de pâte produites sur un Compas HD est toujours identique, indépendamment de la taille et du poids du pâton.



Intéressé ? Contactez Monsieur Wilfried Schorro, tél. 021 632 94 94



Vitesse de l'enroulement variable

Le laminoir Compas HD permet de procéder à une adaptation individuelle de la vitesse d'enroulement de façon à assurer un enroulement automatique en douceur et exempt de contraintes de tout type de pâte. Un transfert automatique est également possible pour les pâtes qui ne se laissent pas enrouler, telles que la pâte à donuts.

Design hygiénique

Etant donné que le Compas HD est entièrement construit en inox, il dispose d'excellentes propriétés hygiéniques. Les surfaces lisses – sans cavité et vis visibles – permettent un nettoyage impeccable et rapide.

Action de reprise :
Vous recevrez au moins CHF 7'500.– pour votre ancien laminoir.

En plus, nous vous offrons la mise en service par un maître boulanger de chez Rondo.

Caractéristiques techniques

Compas 3000 HD	**SFA6127H.A1**
Construction	Acier inoxydable
Modèle	Structure rigide avec supports de table
Enrouleur automatique	avec
Vitesse variable de l'enrouleur	avec
Farineur automatique	avec
Contrôle automatique de la largeur de la pâte	avec
Largeur des tapis	640 mm
Longueur totale de la machine tables ouvertes	3500 mm
Longueur des cylindres	660 mm
Ecartement grille de protection	90 mm
Ouverture des cylindres	0.2 – 45 mm
Abaisse des cylindres	motorisée: • 100 programmes • Manuelle
Vitesse du tapis de décharge	50 – 90 cm/s
Vitesse de laminage variable	avec
Tension	2.0 kVA / 1.2 kW
Raccordement	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Encombrement	
• En position de travail tôle de réception étalée	1260 x 3820
• En position repos	1260 x 3500
Poids	420 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation ainsi que les plaques d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

La boulangerie Schwyter, à Saint-Gall: un autre bon

Le parcours est déjà long pour cette entreprise depuis sa la fondation en 1903 jusqu'à ce jour. De nombreuses transformations et agrandissements, des créations de succursales et des reprises de petits commerces ont influencé l'histoire à succès de cette entreprise familiale. Aujourd'hui, 111 années après l'ouverture de la boulangerie par le grand-père Carl Schwyter, un nouveau jalon a été posé dans l'histoire de l'entreprise.

La famille Schwyter était déjà depuis quelques années à la recherche d'une nouvelle possibilité de production pour échapper à l'espace restreint dans la vieille ville de Saint-Gall. Toujours est-il que l'entreprise a grandi au cours de décennies et qu'elle compte à ce jour 100 collaborateurs et 11 emplacements. Avec le service de catering de Schwyter, c'est un nouveau secteur qui occupe 10 collaborateurs qui est venu s'ajouter à l'entreprise. Ce n'est pas un miracle si l'offre de l'entreprise s'étend de la simple collation des neuf heures pour les employés de bureau aux dîners copieux pour 1000 personnes, afin de pouvoir combler toutes les attentes.

Il y a quelques années, un terrain à bâtir adéquat était trouvé en dehors de Saint-Gall, ce qui a fait décider l'entreprise de construire un nouveau bâtiment.

Déjà Mathias, le grand-père de l'actuel gérant Patrick Schwyter, qui est encore actif en tant que président du conseil d'administration, avait de bons contacts avec Pitec. Et c'est aussi pour cette raison que Pitec a été engagé dans le projet dès le début.

Photovoltaïque écologiquement durable

La planification, la construction, le déménagement et le nouvel aménagement furent finalement réalisés. Le site de production est actuellement un lieu de travail ultramoderne, équipé des meilleures machines et installations. Lors des investissements, une attention particulière fut portée à l'aspect écologique et à la durabilité, comme par ex. la récupération de chaleur, le photovoltaïque et l'utilisation d'un agent frigorifique respectueux de l'environnement.

Chez Pitec, nous nous sommes réjouis d'avoir pu convaincre l'entreprise avec des fours Heuft, Kolb Kälte et des silos. Une grande partie des responsabilités était entre nos mains lors du déménagement.

n en avant après 111 années d'existence

«Pour un projet d'une si grande envergure, avec tous les défis imprévisibles qu'il comporte, nous avons été très satisfaits de la collaboration de Pitec. Des premiers entretiens à la planification en passant par la livraison des machines, fours et installations, Pitec s'est révélé comme partenaire compétent et fiable. Je recommanderais Pitec en tout temps», nous confie Patrick Schwyter à l'issue de son entretien avec nous.

A la fin de l'année, la boulangerie Schwyter reprendra la boulangerie régionale Nellie, étant donné que Madame Rolle n'a pas trouvé de successeur pour son commerce. Avec cette reprise, l'entreprise augmente son effectif de 100 à 140 collaborateurs et son nombre d'emplacements de 10 à 16. Le nouveau grand site de production moderne vient donc au bon moment.

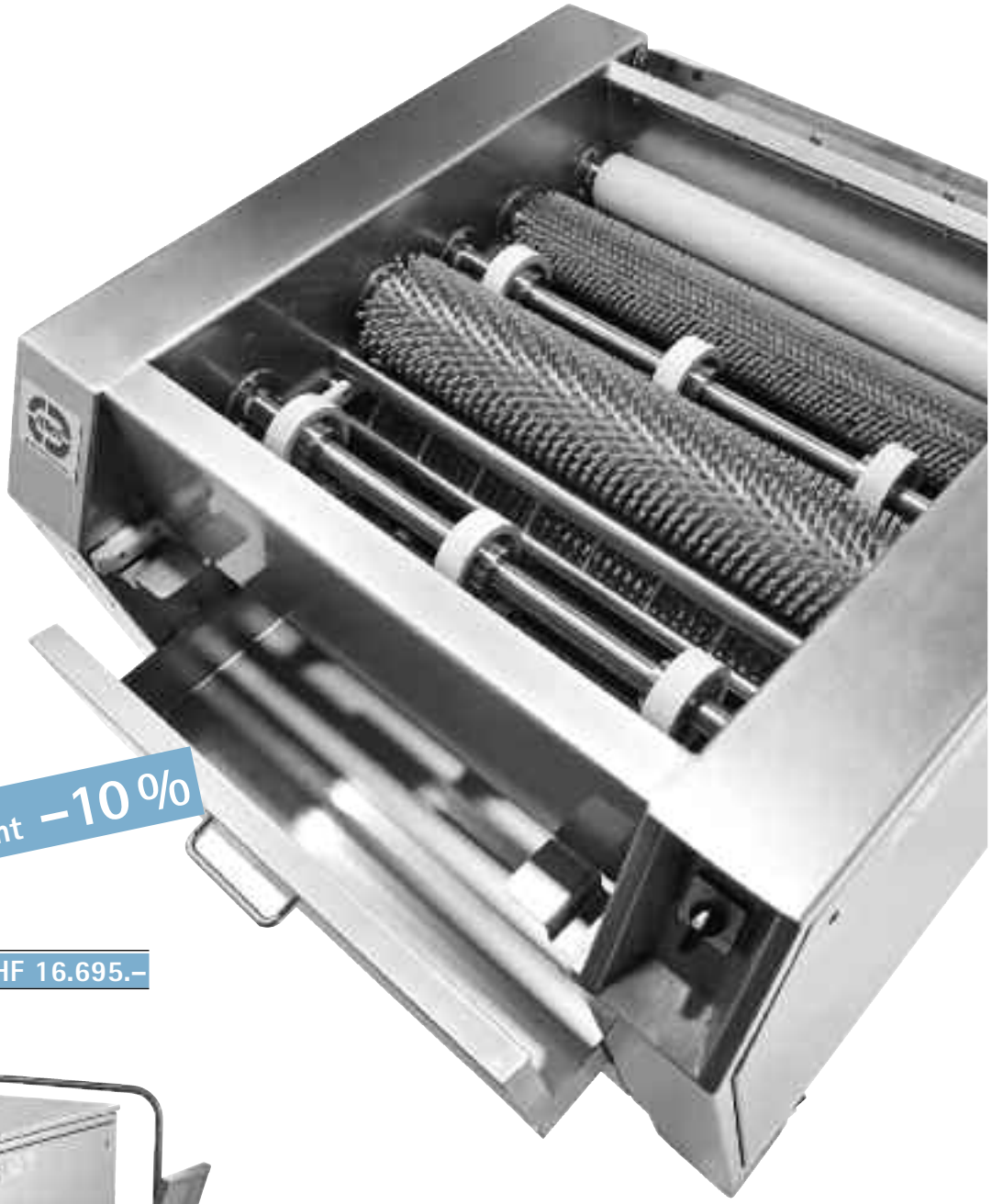
Père et fils – Mathias und Patrick Schwyter

La Jeros 9015

Peut être entièrement nettoyée à l'eau

La Jeros 9015 est dotée de nouvelles brosses en matière synthétique, très efficaces et nettement plus silencieuses.

Des brosses avec le roulement, le moteur et l'électronique protégés, ainsi qu'une construction nouvelle technologie, font que la nouvelle machine à nettoyer les plaques JEROS peut être entièrement nettoyée à l'eau. Un lavage continu de la machine et des brosses garantit les normes d'hygiène élevées et le nettoyage optimal des plaques.



maintenant –10 %

Art. 94338

au lieu de CHF 18.550.– seul. **CHF 16.695.–**

Jeros 9015

Le top modèle dans un nouveau design, pour les plus hautes exigences et avec système d'huilage automatique.

- Pour le nettoyage des plaques sans bords et des plaques à 2 bords
- Pour le nettoyage des plaques légères et perforées
- Avec ou sans système d'huilage pour toutes les grandeurs de plaques
- Nettoie 100 plaques en 6-8 minutes
- Capot en acier inoxydable pouvant servir de table de travail
- Nettement plus silencieuse que le modèle précédent

Renseignez-vous sur le prix d'introduction super avantageux auprès de votre conseiller de vente chez Pitec ou Wilfried Schorro, tél. 021 632 94 94

Service de dépannage seulement CHF 35.– par heure avec le contrat de service d'entretien avec dépannage Bonus de Pitec

Service de dépannage pour CHF 35.— par heure de travail et de dépla-cement pour toutes les machines comprises dans le contrat de service d'entretien. Pas de kilomètres facturés. Pas d'heures de travail ni frais de déplacement facturés dans le cadre du service d'entretien annuel.

Pièces de rechange:
facturées séparément. Travaux de maintenance: interval-les de service individuels selon les besoins du client. Facturation: forfait payable d'avance.

Intéressé? Veuillez appeler Wilfried Schorro, tél. 021 632 94 94. Il vous conseillera volontiers.

Nombreuses sont les réparations qui en valent la peine:

PITEC SERVICE DE REPARATION RAPIDE

Pitec SA
Oberfeldstrasse 13, 5722
Gränichen

Heures d'ouverture:
lu – ve 8 – 11:45 h, 13 – 17 h
Tél. 062 855 05 50, Fax 062 855 05 55
E-Mail: info@pitec.ch ou
bellenberger@pitec.ch

Le nouvel e-shop de Pitec

acheter en ligne 24 heures sur 24

Vous cherchez l'article souhaité grâce à différents outils de recherche - texte intégral, groupe de produits défini ou directement le numéro d'article – jour et nuit, lorsque vous avez du temps.

Commandé aujourd'hui – livré demain

www.pitec.ch

Un clic et l'article est déjà acheminé vers la livraison.

Un cours PATT® au Centre professionnel Richemont vous convaincra

Le prochain sujet traité:
La fabrication de pâtons travaillés longuement avec PATT®:Des bonnes matières premières aux pâtisseries parfaites.

19 – 20 novembre 2014,
Centre professionnel Richemont, Lucerne

Attention:
Les cours sont toujours rapidement complets.

Si vous êtes intéressés, veuillez vous inscrire directement et sans tarder auprès de Kolb Kälte,
Tél.: 071 – 767 76 76,
Fax: 071 – 767 76 77,
Mail: info@kolbkaelte.ch
ou auprès de votre vendeur-conseiller chez Pitec.

---

www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 decembre 2014. Prix sans TVA. Sous réserve d'erreurs de composition et d'impression.

pitec

Pitec SA, technique de boulangerie et gastronomie
La Pierreire 6, CH-1029 Villars Ste-Croix
Tél. 021/632 94 94, Fax 021/632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch